

Pommes de terre Hasselback (Suède)

4 grosses pommes de terre
60 ml d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de beurre fondu
2 gousses d'ail hachées
Sel et poivre selon le goût
Origan ou persil pour garnir (facultatif)

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Lavez et essuyez les pommes de terre. Placez chacune entre deux baguettes de bois (ou deux cuillères à soupe) pour empêcher le couteau de couper complètement la pomme de terre.
3. À l'aide d'un couteau, faites des entailles tous les 3-4 millimètres sur toute la longueur de la pomme de terre, en veillant à ne pas les couper complètement. Les baguettes de bois servent à arrêter la lame du couteau.
4. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le beurre fondu, l'ail, le sel et le poivre.
5. Badigeonnez généreusement les pommes de terre avec le mélange, en vous assurant de bien faire pénétrer le mélange dans les entailles.
6. Placez les pommes de terre sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Enfourniez et faites cuire pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées.
7. Pendant la cuisson, vous pouvez les badigeonner une ou deux fois avec le mélange d'huile et de beurre restant pour les garder bien juteuses.
8. Vous pouvez les garnir d'herbes (origan, thym, persil) avant de servir.